季節の特別料理
Seasonal special menu

大閘蟹
（上海蟹）

・上海蟹の姿蒸し
Steamed Shanghai crab ／清蒸鮮大閘蟹

メス（母） *8,800～*
female *10,000*
オス（公） *9,900～*
male *12,100*

・姿ふかひれの煮込み 濃厚上海蟹みそソース
Braised shark fin with Shanghai crab sauce ／大閘蟹黄排翅
お一人様 *22,000*
per person

・上海蟹の蟹みそ煮込み豆腐
Braised tofu with Shanghai crab meat and roe sauce ／大閘蟹粉豆腐 *4,950*

・蟹そば　～上海蟹出汁のつゆ麺～
Shanghai crab noodle ／ 大閘蟹扒湯麺
お一人様 *4,950*
小碗(*half*) *2,475*

スープ

・滋味　モリーユ茸と白きくらげの極上蒸しスープ
Steamed morel mushroom and white wood ear soup ／麻利菌雪耳燉湯（20分～30分お時間頂戴します）
お一人様 *3,300*
per person

・滋味　山の幸と蕎麦の実の極上蒸しスープ
Steamed pork and chicken soup with buckwheat seeds／山宝蕎麦子燉湯（20分～30分お時間頂戴します）
お一人様 *3,300*
per person

・金目鯛　柚子香る上湯ソース
Stir-fried white fish with yuzu sauce ／柚子上湯鮮魚 *4,675*

・金目鯛の煎り煮　～広州郷土風～　細切り肉、冬菜、椎茸
Stir-fried white fish Cantonese style／冬菇肉糸煎封鮮魚 *4,675*

伊勢海老

・伊勢海老　トリュフと金華ハムのソース
Stir-fried lobster with truffle flavored special sauce ／松露上湯龍蝦
一尾 *whole* *23,100*
半身 *half* *11,550*

・伊勢海老と板春雨の麻辣醤煮込み
Braised lobster with chili sauce ／麻辣粉皮龍蝦

肉料理

・乳飲み仔羊モモ肉と巻き湯葉のとろとろ煮　広東の柱候醤とガーリックの風味
Braised milk-fed lamb with Yuba ／ 腐竹炆乳羊肉 *5,500*

・群馬県鳥山畜産　赤城和牛のステーキ　中国郷土料理の土豆絲を添えて
Toriyama Umami Wagyu ／赤城和牛 *7,700*

・和牛フィレ肉　熟成黒ニンニクと蜂蜜のソース
Stir-fried Wagyu fillet with aged black garlic and honey sauce ／蜜汁黒蒜牛腩利 *10,450*

・和牛と冬牛蒡の炒め　上湯で炊いた冬牛蒡のソース
Stir-fried Wagyu with burdock ／牛蒡炒和牛 *5,775*

麺／飯

・あわび、トリュフ、干し貝柱の煮込みチャーハン 土鍋焼き仕立て
Abalone and dried scallop fried rice in clay pot ／松露干貝鮑粒炒飯 *4,950*

・桜海老のチャーハン　～甘酢生姜の香り～
Sakura shrimp fried rice with pickled ginger ／桜蝦姜味炒飯 *2,750*